

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,北京市市场监管局组织抽检了肉制品,酒类,乳制品,速冻食品,食用农产品,调味品,饮料,糕点,餐饮食品,糖果制品,方便食品,豆制品12类食品1673批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品1655批次,不合格样品18批次,分别为食用农产品不合格样品6批次;调味品不合格样品1批次;饮料不合格样品2批次;糕点不合格样品2批次;餐饮食品不合格样品4批次;糖果制品不合格样品1批次;方便食品不合格样品1批次;豆制品不合格样品1批次。

北京市市场监管局通告

18批次食品抽检不合格

1.标称内黄县兴旺豆制品有限责任公司生产,北京源品超市管理有限公司经营的豆腐皮,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

2.标称北京市巨江兴蛋糕店生产的江米条(油炸类糕点),酸价(以脂肪计)(KOH)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。标称该公司生产,北京吉利隆超市经营的甜麻花,经北京市产品质量监督检验院检验发现甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐)不符合食品安全国家标准。北京市巨江兴蛋糕店对检测结果提出异议,并申请复检;经国家副食品质量监督检验中心复检后,维持初检结论。

3.标称清徐县奥林醋业有限公司生产,北京人华商贸有限公司经营的乔家厨老陈醋(酿造食醋),不挥发酸(以乳酸计)不符合产品明示标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

4.北京鼎宏盛商贸有限公司经营的绿豆芽、黄豆芽,6-苄基腺嘌呤(6-BA)不符合国家相关规定,该公司经营的油麦菜阿维菌素不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

5.北京多缘居餐饮有限公司使用、消毒的小碗,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

6.北京明洋通汇商贸有限公司经营的鲤鱼,孔雀石绿不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

7.京燕楼(北京)餐饮有限公司经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

8.北京双记莜面馆经营的炸花生米,黄曲霉毒素B₁不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

9.标称北京林水泉工贸有限公司生产,分别由北京金源盛海商贸有限公司、北京义品世家农业科技有限公司经营的包装饮用水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

10.标称柳州润盈食品有限公司生产,北京汇德胜利商贸有限公司经营的柳州螺蛳粉,霉菌不符合产品明示标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。

11.北京金天龙餐饮有限公司使用、消毒的餐盘、小茶缸,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

12.北京海味佳商贸有限公司经营的面包蟹,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

13.标称合肥华力食品有限公司生产,北京永恩泽科技有限公司在天猫(网店店铺名称:u卡旗舰店)销售的维生素果冻(荔枝玫瑰味),经中国肉类食品综合研究中心检验发现钠不符合食品安全国家标准。北京永恩泽科技有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经国家副食品质量监督检验中心复检后,维持初检结论。

聚焦·疫情防控

平谷区召开冬奥会食品安全保障和疫情防控工作会

本报讯 近日,平谷区食药安办组织召开冬奥会食品安全保障和疫情防控工作会。区市场监管局、区农业农村局、区卫健委、区疾控中心、区科信局、区发改委,兴谷街道、马坊镇、峪口镇负责食品安全和疫情防控的主管领导参加。会上,区市场监管局传达区长吴小杰关于加强供奥企业监管指示精神,通报平谷区某供奥企业物品核酸检测疑似阳性事件处置报告。各单位围绕供奥食品企业、食

用农产品企业疫情防控和食品安全方面,汇报工作进展和应急处置方案。

会议达成统一共识:一是建立冬奥会保障体系,建议区级层面由区发改委建立冬奥会保障组织领导办公室,统筹协调各成员单位做好供奥企业各环节保障工作。

二是建立联席会议制度,定期召开冬奥保障工作碰头会,汇报工作进展和问题反馈。

三是建立信息共享机

制,确保冬奥会供应企业信息、各项保障工作落实情况、疫情防控工作落实等信息互通。

四是建立执法联动机制,各部门要加强沟通协调,密切配合,对供奥企业定期开展联合检查。

五是建立联合应急处置机制,各部门制定供奥企业保障应急预案,明确责任分工,制定有效处置措施,督促企业按照“一企一策”原则建立食品安全和疫情防控应急预案。(平谷区市场监管局)

顺义区“四个突出”开展餐饮业食安大检查

本报讯 贾翻英 顺义区市场监管局充分发挥市场监管作用,“四个突出”大力开展餐饮业食品安全大检查,不断提升顺义区餐饮质量安全,助力全国文明城区创建。

区市场监管局在为期一个月的连锁、网红餐饮专项整治工作的基础上,进一步扩大检查范围,加大监管力度,突出检查重点、现场监管、督导检查、多种手段打击违法行为四个方面大力开展餐饮业食品安全大检查,让市民吃得放心,持

续推进全国文明城区创建惠民力度。

通过“顺义市场监管”微信公众号上看到,上周在检查中发现的多家餐饮企业存在的问题都已做了公示。“在检查中发现10家餐饮企业存在不同程度食品安全问题,主要为操作间环境不整洁、操作间垃圾桶污秽不洁、食品加工操作不规范等。”区市场监管局餐饮服务安全监管科副科长龚珂介绍,当场执法人员均要求企业立即整改,对相关企业作警告处罚。目前,已涉及企

业全部整改完毕。

日前,执法人员随机检查一家餐饮企业时发现,该公司存在从事入网餐饮服务未按规定及时更新食品经营许可证等相关信息的行为。当场,执法人员责令商户整改并作警告处罚,目前已完成整改。

自餐饮业食品安全大检查工作开展以来,区市场监管局共检查各类餐饮服务单位500余家,发现问题单位26家,开展简易程序立案16家,责令改正单位9家,一般程序立案1家。

太阳宫地区三举措筑牢疫情防控屏障

本报讯 为压紧压实“四方责任”,筑牢疫情防控屏障,近日,朝阳区太阳宫地区综合行政执法队和市场监督管理所强化了常态化值守,发动全员上岗,以最快的速度、最严的措施持续对辖区楼宇、商超、餐饮三类场所以及“七小门店”进行拉网式检查。

“要严格落实扫码、测温、戴口罩、通风消杀、‘一米线’等防疫措施。”每走进一个场所,类似的叮嘱已成了队员们的口头禅。此外,大家还对测温设备功能,以及一线员工的14天内核酸记录、日常体温记录、疫苗“加强针”接种情况进行了详细检查,并一一记录在

册,确保各项防控措施落实到位。针对部分门店存在不规范的问题,执法人员现场督促整改,并进行通报公示。随后通过三大举措,来筑牢防疫屏障。

一是迅速响应,联合执法。该地区综合行政执法队和市场监督管理所投入各自岗位,密切配合,开展联合执法,通过各自的微信群动员地区食品安全委员会成员单位严格落实餐饮行业的疫情防控要求,向有关负责人传达防疫政策,自觉开展自查自改,提高自我防范意识。同时,联合检查组对昆仑大厦及太阳宫广场周边商户进行了重点检查,针对发现的问题,要求立行立改。

二是加强巡查,严格执法。地区综合行政执法队针对“三类”场所进行了新一轮的全员摸排检查,更新完善防疫台账,对未严格按照疫情防控要求执行的单位责令整改,对复查依旧未整改的商户,坚决进行通报公示和停业整顿,形成震慑作用。

三是强化宣传,提高站位。在检查过程中,执法人员向各场所负责人通报当前疫情防控形势,同时按照工作指引对场所内部各项防控要求进行宣传、告知,引导商户提高政治站位,加强自律自查,自觉做好日常防疫工作,紧绷防控之“弦”不放松,及时排除各类风险隐患。(太阳宫地区)